



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALEZAR

Patates 1 kg.
Maydanoz 1 demet
Soğan 1 adet
Yarım limonun suyu
Margarin 1 tatlı kaşığı
Karabiber
Sirke 1 çorba kaşığı
Tuz
Kırmızı biber 2 adet (dolmalık)

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyun. Ezerek püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı çiğ olarak patates püresine ekleyin. Tuzu, karabiberi, margarini, sirkeyi ve yarım limon suyunu ilave edin. İyice karıştırın. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Üzerine bastırarak bir çukur yapın. Maydanozu ince ince kıyın. Hazırladığınız patates toplarını maydanozla bulayın. Kırmızı biberleri bol suyla yıkayın. Tohum ve sap kısımlarını temizledikten sonra biberleri çok küçük kareler şeklinde kesin. Patates toplarının çukurlarına kırmızı biber doldurduktan sonra üzerine kıvrık salatanın yapraklarını döşemiş olduğunuz Borcam'ın oval veya dikdörtgen tepsisine koyup servis yapın.

